



HOTEL - ★★ ★★ -

PEȘTERA

*Meniu*



Unele produse pot conține alergeni!

În cazul în care sunteți intolerant sau alergic la un ingredient, înainte de a comanda orice preparat din meniul nostru vă rugăm să consultați lista cu ingredientele conținute de preparate și/sau întrebați ospătarul.

*Some products may contain allergens!*

*If you are intolerant or allergic to an ingredient, before ordering please consult the list of the ingredients used in our dishes and / or ask the waiter.*

1. Cereale care contin gluten (grâu, secară, orz, ovăz)  
*Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats)*
2. Crustacee  
*Crustaceans (prawns, crabs, lobster, crayfish)*
3. Ouă  
*Eggs*
4. Pește  
***Fish***
5. Arahide  
*Peanuts*
6. Soia  
*Soybeans*
7. Lapte  
*Milk*
8. Fructe cu coajă, adică migdale, alune de pădure, nuci, anacarde, nuci Pecan, nuci de Brazilia, fistic, nuci de Macadamia, nuci de Queensland  
*Nuts, namely almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), nuts (Juglas regia), cashews (Anacardium Western), Pecan nuts [Caray illinoiesis (Wangenh.) K. Koch] Brazil nuts (Berthollet excelsa), pistachio (Pistacia vera), macadamia nuts Queensland (Macadamia ternifolia)*
9. Țelină  
*Celery*
10. Muștar  
*Mustard*
11. Semințe de susan  
*Sesame seeds*
12. Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații de peste 10 mg/kg sau 10 mg/litru  
*Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / liter*
13. Lupin  
*Lupin*
14. Moluște de exemplu scoici, midii, melci, calamar  
*Molluscs for example clams, mussels, snails and squid*

*Bine ați venit meseni la Restaurantul 1600,*

*Masa este pregătită, dar... stați puțin!*

*Înainte să dați pagina și să alegeți din ce bunătăți vă înfruptați, respirați relaxați.  
A fost lung drumul până aici, la noi, la 1600m altitudine.*

*Vă aflați într-un loc de poveste situat la poalele Kogaionului, muntele sacru al geto-dacilor. Un loc de poveste care, sub privirea ocrotitoare a Sfinxului oferă drumeților legendara ospitalitate a străbunilor. Și pentru a fi un loc la fel de primitiv ca cel de acasă, prima construcție, inaugurată în anul 1923 a fost botezată cu numele "Casa Peștera".*

***Restaurantul 1600** duce mai departe rânduiala și vă invită într-o poveste culinară atât gourmet, cât și tradițională.*

*Vă primim cu cele mai bune produse, provenite de la ferma Conțești, folosind numai legume proaspete, carne de la păsări crescute în curte și hrănite cu grâne, animale de fermă și lactate produse la cele mai înalte standarde de calitate.*

*Uitați-vă în jur. Sunteți cu noi la masă.*

*Poftă bună!*

## meniul nostru la mare altitudine our high altitude menu

<b>Cremă bianco</b> supă cremă de țelină, aromatizată cu fenicul • 250g <i>Bianco Cream Fennel flavored celery cream soup</i>	13
<b>Cremă orange</b> supă cremă de legume aromatizată cu trufe albe • 250g <i>Orange Cream White truffle vegetable cream soup</i>	13
<b>Confit de pulpă de rață</b> pe polenta cu susan negru și varză roșie caramelizată în vin • 200g/200g/200g <i>Duck confit on polenta with black sesame and wine caramelized red cabbage</i>	41
<b>Piept de rață &amp; Dauphinois</b> cu andivă caramelizată și sos de cafea aromatizat cu fenicul • 200g/200g <i>Roasted duck breast &amp; Dauphinois with caramelized endives and fennel infused coffee sauce</i>	39
<b>Cotlete de berbecuț</b> în crustă de nuci și susan negru cu Chimichurri de mentă • 300g <i>Venison rack walnut and black sesame crust with mint Chimichurri &amp; butter flavored potato</i>	47
<b>Smoky BBQ Ribs</b> coaste de porc cu piure tras la tigaie, salată Coleslaw și ceapă coaptă • 400g/350g/200g <i>Smoky BBQ Ribs bbq pork ribs with pan fried mashed potatoes, Coleslaw &amp; baked red onion</i>	45
<b>Schnitzel 1600</b> șnițel din cotlet de porc, salată de cartofi, muștar de casă • 200g/200g <i>Schnitzel 1600 pork chop schnitzel, potato salad, homemade mustard</i>	35
<b>Mousse au chocolat</b> cu mentă & coulis de căpșuni • 80g <i>Mousse au chocolat with mint &amp; strawberry coulis</i>	15
<b>Carrot cake</b> prăjitură de morcov, coaptă în această clipă • 150g <i>Carrot cake freshly baked</i>	15
<b>Ravioli cu dovleac</b> nuci caramelizate și morcov infuzat cu portocale • 80g <i>Pumpkin Ravioli caramelized walnuts &amp; orange infused carrots</i>	17

## meniul tradițional traditional menu

### **Ciorbe**

#### **Soups**

**Ciorbă de fasole** servită în pâine de casă cu afumătură și ceapă roșie • 500g 25

*Bean soup served in homemade bread with smoked meat & red onion*

**Ciorbă de vacuță** • 400g 15

*Beef soup*

### **Aperitive & salate**

#### **Appetizers & salads**

**Tempura Vegetariană** ardei roșu, vinete, dovlecei, ciuperci, ceapă & sos soia • 250g 17

*Vegetable Tempura peppers, eggplants, zucchini, mushrooms, onion & soy sauce*

**Oliva Pangrattato** măslina pane • 250g 11

*Oliva Pangrattato breaded olives*

**Jumări de rață** cu muștar de casă • 200g 35

*Duck cracklings with homemade mustard*

**Salată grecească** • 400g 29

*Brânză feta, salată, roșii, castraveți, oregano, ceapă roșie, ardei gras*

*Greek salad*

*Feta cheese, lettuce, tomatoes, cucumbers, oregano, red onion, peppers*

**Salată cu ton** • 400g 29

*Ton, salată, roșii, castraveți, măslina, ceapă, porumb*

*Tuna salad*

*Tuna, lettuce, tomatoes, cucumbers, olives, onion, corn*

**Salală Caesar** • 400g 29

*Salată, piept de pui, crutoane, parmezan, sos Caesar, anșoa*

*Caesar salad*

*Lettuce, chicken breast and croutons dressed with parmesan cheese, Caesar sauce, anchovies*

## **Platouri tradiționale**

### **Traditional dishes**

**Platou Peștera** (pentru două persoane) • 600g 39

*Zacuscă, telemea, fasole bătută, castraveți, salată de vinete, salată de icre*

*Pestera dish*

*Cold vegetable stew, cottage cheese, mashed beans, cucumbers, eggplant salad, roe salad*

**Platou țărănesc** (pentru două persoane) • 600g

*Șuncă de casă, brânză telemea, ceapă roșie, măslina, roșii, castraveți*

34

*Rustic dish*

*Homemade ham, cottage cheese, red onions, olives, tomatoes, cucumbers*

**Platou rustic** (pentru două persoane) • 600g

49

*Mici, cârnați, cotlet de porc, pulpă de pui dezosată, pastramă*

*Traditional dish*

*Grilled minced meat rolls, sausages, pork chops, boneless chicken thighs, pastrami*

## **Fel principal**

### **Main course**

**Sărmăluțe în grăsime de rață cu mămliguță** • 200g/200g 27

*Minced meat cabbage rolls/Sarmale in duck fat with polenta*

**Bulz mămligă, brânză de burduf, ou, cașcaval** • 350g 29

*Bulz polenta, sheep cheese, egg, pressed cheese*

**Ciolan afumat cu iahnie de fasole** • 200g/200g 35

*Smoked pork ham with baked beans*

**Cârnați de casă pe varză călită** • 200g/250g 35

*Homemade sausages with roast cabbage*

**Ceafă de porc la grătar** • 250g 29

*Grilled pork nape*

**Mușchi de vită cu sos de piper verde** • 220g 69

*Beef steak with green pepper sauce*

**Burger 1600** burger de vită, ceapă caramelizată, brânză cheddar, roșie • 130g/140g 19

*Burger 1600 beef burger, caramelized onion, cheddar cheese, tomatoes*

**Pastramă de oaie cu mămliguță** • 300g/200g 39

*Lamb pastrami with polenta*

<b>Pui la ceaun</b> (pentru două persoane) <i>cu mămăliguță și mujdei • 1300g-1500g/400g</i>	69
<i>Cauldron boiled chicken with polenta and garlic sauce (for two persons)</i>	
<b>Piept de pui</b> <i>cu sos de gorgonzola și nuci • 200g</i>	34
<i>Chicken breast with gorgonzola and nuts</i>	
<b>Pulpe de pui dezodate / Piept de pui la grătar</b> • 250g	29
<i>Grilled chicken boneless thighs / chicken breast</i>	
<b>Șnițel din piept de pui în fulgi de porumb</b> • 170g	25
<i>Chicken schnitzel with corn flakes</i>	
<b>Saramură de păstrăv pe plită</b> <i>cu mămăliguță și sos de legume coapte • 250g/200g</i>	39
<i>Trout brine on the hob with polenta &amp; baked vegetables sauce</i>	
<b>Păstrăv țărănesc</b> <i>cu mămăliguță și mujdei • 250g/200g</i>	39
<i>Traditional trout with polenta and garlic sauce</i>	
<b>Păstrăv la grătar</b> <i>cu legume la grătar • 250g/200g</i>	39
<i>Grilled trout with grilled vegetables</i>	
<b>Risotto</b> <i>cu ciuperci de pădure, aromatizat cu trufe negre • 200g</i>	33
<i>Risotto with wild mushrooms, scented with black truffles</i>	

## **Garnituri**

### **Sides**

<b>Piure de cartofi</b> • 200g	11
<i>Mashed potatoes</i>	
<b>Cartofi prăjiți / Cartofi Wedges</b> • 200g	9
<i>French fries / Wedges</i>	
<b>Mămăliguță</b> • 200g	9
<i>Polenta</i>	
<b>Legume la grătar / Ciuperci la grătar</b> • 200g	9
<i>Grilled vegetables / Grilled mushrooms</i>	
<b>Salată Coleslaw</b> • 200g	9
<i>varză, morcov, maioneză de casă</i>	
<i>cabbage, carrot, mayonnaise</i>	
<b>Salată de murături</b> • 250g	12
<i>Pickled vegetables salad</i>	



## **Pizza & Pasta**

<b>Spaghetti All'Arrabbiata • 350g</b>	23
<i>sos tomate, ardei iute, usturoi</i>	
<i>tomato paste, hot red pepper, garlic</i>	
<b>Spaghetti Carbonara • 350g</b>	23
<i>bacon, smântână, ou, parmezan</i>	
<i>bacon, cream, egg, parmesan</i>	
<b>Penne al Tonno • 350g</b>	25
<i>ton, roșii, oregano, parmezan</i>	
<i>tuna, tomatoes, oregano, parmesan</i>	
<b>Pizza Margherita • 250g</b>	19
<i>sos tomate, mozzarella</i>	
<i>tomato sauce, mozzarella</i>	
<b>Pizza Quattro Stagioni • 400g</b>	23
<i>sos tomate, mozzarella, șuncă, ciuperci, măsline, ardei</i>	
<i>tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, olives, peppers</i>	
<b>Pizza Tonno e Cipolla • 400g</b>	23
<i>sos roșu, mozzarella, ton, ceapă roșie, porumb, măsline</i>	
<i>tomato sauce, mozzarella, tuna, red onion, corn, olives</i>	
<b>Pizza Quattro Formaggi • 400g</b>	25
<i>sos roșu, mozzarella, gorgonzola, parmezan, brie</i>	
<i>tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, parmesan, brie</i>	

## ***Desert***

### ***Dessert***

**Papanași** *cu smântână și dulceață de fructe de pădure* • 300g 15

*Cheese dumplings with sour cream and forest fruit jam*

**Ștrudel de mere** *cu înghețată de vanilie și nuci caramelizate* • 250g 15

*Apple strudel with vanilla ice cream and caramelized walnuts*

**Tort de casă** *cu ciocolată și krantz de nucă* • 200g 15

*Homemade cake chocolate and walnut krantz*

**Măr copt** *cu nuci, miere și scorțișoară* • 300g 15

*Baked apple with walnuts, honey & cinnamon*

**Înghețată** • 120g 15

*Ice cream*

### ***Extra***

**Chiflă** *crescută și coaptă după rețeta casei, la 1600m altitudine* 1,5

**Focaccia** *cu rozmarin* 7



## GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

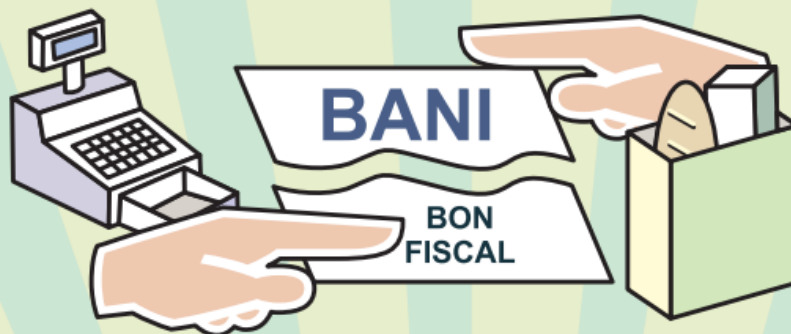
**Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați**

**În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia**

**Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale**

**Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal**

**Pentru a semnală nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085**



**Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.**

*Prețurile sunt exprimate în LEI și conțin TVA; pentru detalii cu privire la alergeni întrebați ospătarul.  
Prices are in LEI, VAT included. For allergens please ask your waiter.*

